

KARTOFFEL-CRÈME-SUPPE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS

ZUTATEN

Für 4 Personen

Suppe:

Butter zum Dämpfen

1 grosse Zwiebel, gehackt

400 g Kartoffeln, z. B. Bintje, Nicola gerüstet, in kleine Würfel geschnitten

6 dl Gemüsebouillon

2-3 EL Sherry, nach Belieben

Salz und Muskat

1 dl Rahm, geschlagen

Champignons:

Butter zum Braten

200 g Champignons, gerüstet, in Scheiben geschnitten



ZUBEREITUNG

1 Für die Suppe Zwiebeln und Kartoffeln in der Butter andämpfen. Gemüsebouillon begeben und 20 bis 30 Minuten weich garen. Pürieren.

2 Champignons in der Butter beidseitig goldgelb braten. In die vorgewärmten Suppenteller geben.

3 Suppe mit Sherry, Salz und Muskat abschmecken. In die Teller schöpfen und je einen Löffel Rahm begeben.

Die Suppe kann am Vortag vorbereitet werden.

